

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 1068

19 januari 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossiers BOB Chevrotin en BGA Maçã de Alcobaça

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicaties in Publicatieblad C 466 van 31 december 2014 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van deze bestaand productdossiers, kan tot uiterlijk 3 maart 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 468/02)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„CHEVROTIN”

EG-nummer: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☒ Geografisch gebied
☒ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☐ Etikettering
☐ Nationale eisen
☒ Overige: verpakking

2. Aard van de wijziging(en)

☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting
☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
☐Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

3.1. Beschrijving van het product

Het zuivel van de kaas wordt nader omschreven om de kenmerken van het product beter aan te duiden.
Het vetgehalte van de droge stof wordt verlaagd: 40% in plaats van 45%. Deze verlaging berust op de variaties in het vetgehalte van de melk, afhankelijk van de omstandigheden waaronder de geiten worden geweid. De melk wordt elke dag gebruikt, waardoor het vetgehalte in de kaas sterk kan variëren. In het verleden was onvoldoende rekening gehouden met deze variabele.

3.2. Geografisch gebied

Een deel van het grondgebied van de gemeente Annecy-le-Vieux wordt aan het geografische gebied toegevoegd. Een bedrijf had een verzoek om toevoeging ingediend, waarop de lijst met afbakeningscriteria die voor de oorspronkelijke beschrijving van het geografische gebied was opgesteld, werd toegepast. De commissie van deskundigen die het onderzoek naar de afbakening moest verrichten, gaf het groene licht voor een deel van het grondgebied van de gemeente Annecy-le-Vieux dat aan de criteria voldoet.
De kenmerken van het geografische gebied zijn verplaatst en geherformuleerd in het hoofdstuk over de aspecten die het verband met het geografische gebied aantonen.

3.3. Bewijs van oorsprong

De aangifteverplichtingen van de bedrijven worden gepreciseerd. Deze wijzigingen hangen samen met de hervorming van het controlesysteem voor oorsprongsbenamingen die is doorgevoerd bij wetsordonnantie nr. 2006-1547 van 7 december 2006 betreffende de valorisatie van landbouw- en bosbouwproducten, levensmiddelen en producten van de zee. Er is met name voorzien in identificatie van bedrijven met het oog op een autorisatie waarmee wordt erkend dat zij kunnen voldoen aan de eisen van het productdossier voor de benaming waarvan zij willen profiteren. Verder moeten verklaringen worden opgesteld die nodig zijn voor de kennis van en het toezicht op de te verkopen producten met een oorsprongsbenaming, en verklaringen die verband houden met het voederen van dieren.
Er wordt een bepaling over de controle van de producten toegevoegd die inhoudt dat aan het eind van de productieketen de kwaliteit moet worden gecontroleerd.
Aangegeven wordt dat het identificatiekenmerk op de kazen een ronde vorm heeft.

3.4. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Productie van de melk

De omschrijving van het bestand wordt gepreciseerd op basis van de nationale tekst die in het vorige geregistreerde productdossier was opgenomen: „Onder bestand wordt in de zin van dit productdossier verstaan het gehele geitenbestand dat bestaat uit lacterende en droogstaande geiten, jonge geiten en bokken.”.
Een eerdere fout bij het omzetten van de nationale tekst wordt gecorrigeerd; dat het bestand voor 80% uit dieren van het Alpine-ras moet bestaan, geldt voor het totale geitenbestand en niet slechts voor de volwassen vrouwelijke dieren.
Het ras van de gebruikte geiten wordt nader omschreven. Het Alpine-ras bestaat namelijk uit een aantal fenotypen, van chamois tot zwartbont of zelfs zwart, en deze wijziging heeft tot doel de bedrijven een duidelijke richtlijn te geven wat betreft de te gebruiken fenotypen. In de omgangstaal worden deze fenotypen, met uitzondering van chamois, met de naam „chèvres des Savoie” aangeduid.
Om de controle te vereenvoudigen, wordt de wijze waarop de maximale gemiddelde productie per lacterende geit wordt berekend, gepreciseerd op basis van de nationale tekst die in het vorige geregistreerde productdossier was opgenomen.
Wat betreft het voeder:
- Er is een positieve lijst opgesteld met toegestane voedergewassen, grondstoffen en additieven die voor de samenstelling van het aanvullende voeder mogen worden gebruikt; doel daarvan is de aard van het voeder af te bakenen en de controle te vergemakkelijken.
- Met name is de categorie voedergewassen nader aangeduid met de toevoeging van droogvoer. Daarmee is het type voeder dat de geiten krijgen, beter omschreven.
- Tevens worden de maximale hoeveelheden voor het aanvullende voeder en het droogvoer gepreciseerd, vooral om te voorkomen dat zij het gras in het dieet van de geiten gaan vervangen. De hoeveelheid aanvullend voeder voor lacterende geiten wordt beperkt tot 300 g per liter geproduceerde melk. Wanneer gedroogde voedergewassen worden toegediend, wordt de hoeveelheid aanvullend voeder en droogvoer beperkt tot 500 g per liter geproduceerde melk.

– De mogelijkheid om droogvoer van buiten het geografische gebied te gebruiken, wordt gepreciseerd om het toezicht op de herkomst van alle voeders te vereenvoudigen.
– Er worden verbodsbepalingen inzake het gebruik van genetisch gemodificeerde voedermiddelen en de teelt van transgene gewassen op de bedrijven opgenomen om de band met de streek in stand te houden.
– Om te waarborgen dat de geiten voeder van hoge kwaliteit krijgen, wordt aangegeven dat al het voeder in passende omstandigheden moet worden bewaard.

Er worden voorschriften opgenomen voor de verspreiding van mest op de percelen waar het voeder voor de geiten wordt verbouwd, omdat het gebruik van organische mest de samenstelling van de flora op de graslanden kan wijzigen. Door het gebruik van organische mest te beperken, blijven het gevarieerde karakter van de natuurlijke flora en de band met het geografische gebied behouden.
„Alleen organische meststoffen afkomstig uit het productiegebied van de oorsprongsbenaming Chevrotin zijn toegestaan. Dit zijn compost, gier, drijfmest (van agrarische herkomst) en organische meststoffen van niet-agrarische oorsprong, type slib van afvalwater (of nevenproducten daarvan) en groenafval.
De verspreiding van niet-agrarische meststoffen moet gepaard gaan met een analytisch onderzoek per perceel (vrachtwagen, tank enz.) van ziektekiemen, zware metalen en sporen van organische verbindingen die in de regelgeving worden genoemd.
Verspreiding van organische meststoffen die niet van agrarische oorsprong zijn, is toegestaan op arealen van het bedrijf, mits deze stoffen direct in de grond worden ingebracht en de geldende regelgeving betreffende specifieke restricties (data, beschermde zones enz.), hoeveelheden, enz. wordt nageleefd."

Productie

De activiteiten op het bedrijf (melkproducent) worden nader aangeduid en verplaatst in het punt over de productie onder het hoofdstuk met de beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product van het productdossier.
De bepaling betreffende bedrijven die „Chevrotin" produceren, wordt gewijzigd. Er wordt uitgelegd hoe bedrijven die voor andere producten ook melk van andere diersoorten gebruiken, te werk moeten gaan.
De zin waarin wordt vermeld dat het gewoon koelen van de melk de natuurlijke gisting stimuleert en de ontwikkeling van psychotrope flora voorkomt („Ce simple rafraîchissement du lait permet ainsi de favoriser les ferments naturels et d'éviter le développement de la flore psychotrophe") wordt geschrapt, omdat het daarbij om informatie en niet om een punt van controle gaat.
Om de controle te vergemakkelijken, wordt aangegeven dat bedrijven waarvan de gebruikte melk geheel of gedeeltelijk voor de productie van „Chevrotin" bestemd is, zich moeten houden aan alle voorwaarden voor de melkproductie zoals die in het productdossier zijn vastgelegd.
Een eerdere fout bij het omzetten van de nationale tekst wordt gecorrigeerd op basis van de nationale tekst die in het vorige geregistreerde productdossier was opgenomen:
de temperatuurmarge voor het stremmen is gewijzigd (30-38 °C in plaats van 32-36 °C tijdens het stremmen; deze marge blijft tijdens het coaguleren gehandhaafd).
De samenstelling van het zuursel wordt aangegeven om ervoor te zorgen dat het geselecteerde zuursel de specifieke flora intact laat en de kenmerkende eigenschappen van Chevrotin tot uitdrukking laat komen.
De omschrijving van de vormdoek is gewijzigd. Deze mag behalve uit linnen ook uit katoen bestaan. Aanvankelijk werd uitsluitend linnen genoemd, maar voor dit type procedé wordt inmiddels ook katoen toegepast.

Rijping

Rijpen hoeft niet langer uitsluitend op sparrenhouten planken te gebeuren. De groepering heeft vastgesteld dat een ondergrond van ander materiaal dan hout kan worden gebruikt, nadat het drogen, dat verplicht op sparrenhouten planken moet plaatsvinden, is voltooid. Gedurende deze fase reguleert het hout namelijk het vochtgehalte en ondersteunt het de rijpingsflora. In de praktijk is gebleken dat een andere, gemakkelijker te hanteren ondergrond de kenmerken van de kaas niet beïnvloedt wanneer die tijdens de latere fase wordt gebruikt. Verschillende bedrijven hebben geëxperimenteerd met een andere ondergrond (rekken) waarbij de kwaliteit behouden bleef (geen overtollig water of problemen met de vorming van flora). Zo'n andere ondergrond heeft een meer inert karakter. In collectieve rijpingsbedrijven kunnen ongewenste kiemen daarmee beter worden beheerst, omdat een dergelijke ondergrond gemakkelijk kan worden schoongemaakt.

3.5. Etikettering

De verplichting om de vermelding „Appellation d'Origine Contrôlée" (beschermde oorsprongsbenaming) op het etiket te plaatsen, wordt geschrapt en vervangen door een verplichting om het symbool



van de beschermde oorsprongsbenaming van de Europese Unie aan te brengen, dit met het oog op de leesbaarheid en om de als BOB geregistreerde producten meer bekendheid te geven. De vermelding „Appellation d'Origine Protégée" mag ook op het etiket worden aangebracht.
De verplichting om het INAO-logo te gebruiken, wordt ingetrokken vanwege ontwikkelingen in de nationale wetgeving.

3.6. Nationale eisen

In overeenstemming met de bovengenoemde nationale hervorming van het systeem van controle op de oorsprongsbenamingen wordt een tabel met de belangrijkste te controleren punten en de methode voor de beoordeling daarvan toegevoegd.

3.7. Overige wijzigingen

Verpakking

De verpakkingsvoorschriften blijven ongewijzigd (hele kaas in individuele verpakking met een valse bodem van sparrenhout). De wijziging betreft het moment dat de kazen kunnen worden verpakt (vanaf de 15e rijpingsdag en niet onmiddellijk na rijping, zoals in hoofdstuk 2 van het geregistreerde productdossier stond).
Hierdoor blijft de integriteit van het product na het rijpen behouden. Deze wijziging heeft een positieve invloed op de textuur, omdat de verpakking als een „miniatuurkelder" fungeert. De kazen krijgen zo een soepeler textuur, aangezien ze niet uitdrogen en de proteolyse wordt versterkt. Ook kunnen op die manier gebreken (bv. zwarte vlekken op kazen die onbeschermd op een houten plank of rek liggen, na het rijpen) of aantasting van de korst (scheuren, vervorming) worden tegengegaan.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])

„CHEVROTIN"

EG-nummer: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Chevrotin"

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Chevrotin"-kaas wordt uitsluitend vervaardigd van volle rauwe geitenmelk en is cilindervormig (diameter 9 à 12 cm, hoogte 3 à 4,5 cm); het gewicht bedraagt 250 à 350 g.
De kaas heeft een geperste niet-gekookte zuivel, met gewassen korst, die na rijping geheel of gedeeltelijk wordt bedekt met een fijn wit laagje, hoofdzakelijk geotrichum; het vetgehalte na volledige droging bedraagt ten minste 40 gewichtspercent en het drogestofgehalte ten minste 45 gewichtspercent.
„Chevrotin" wordt verpakt in een individuele verpakking, met een valse bodem in sparrenhout.
„Chevrotin" wordt als gehele kaas verpakt.
Het zuivel is soepel en smeuïg en kan een hardere kern en kleine gaatjes hebben. Het is roomkleurig, licht gezouten en heeft een geitenkaassmaak.



3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De melk die voor „Chevrotin" wordt gebruikt, is afkomstig van bestanden die voor ten minste 80% uit dieren van het Alpine-ras bestaan, inclusief dieren die behoren tot de zogenaamde „chèvres des Savoie" die door het Institut de l'élevage zijn opgenomen in het programma tot behoud van geitenrassen.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De geiten worden gevoederd met vers gras en hooi.
Gedurende ten minste vijf maanden grazen de dieren in het productiegebied.
De fokker beschikt over minimaal 1.000 vierkante meter weiland per geit.
Het geitenbestand mag uitsluitend het volgende voeder krijgen:

– het enige toegestane ruwvoer is de vegetatie op de weidevelden en het onder goede omstandigheden bewaarde hooi van natuurlijke graslanden en kunstmatige weilanden met gras en peulgewassen;
– droogvoer: gedroogde bietenpulp en gedroogde luzerne;
– de volgende grondstoffen, die voor de samenstelling van het aanvullende voeder worden gebruikt: alle granen en afgeleiden daarvan, melasse als bindmiddel, hele of gebroken erwten, paardebonen, lupine, soja, zonnebloemschilfers, kopra, lijnzaad, palmpitten, koolzaad, soja, katoen, aardappelen, plantaardige vetten, alle mineralen, macro-elementen en melkwei die onder goede omstandigheden is bewaard zodat besmetting door ziektekiemen wordt voorkomen. Als additieven zijn uitsluitend sporenelementen en vitaminen toegestaan.

De voedergewassen uit het productiegebied maken ten minste 70% uit van de totale voeders voor het bestand, uitgedrukt in droge stof. De hoeveelheid aanvullend voeder voor lacterende geiten wordt beperkt tot 300 g per liter geproduceerde melk.
Wanneer gedroogde voedergewassen worden toegediend, wordt de hoeveelheid aanvullend voeder en droogvoer beperkt tot 500 g per liter geproduceerde melk.
In de voeding van de dieren zijn uitsluitend planten, nevenproducten en aanvullende voedermiddelen van niet-transgene herkomst toegestaan.
Op het areaal van een veehouderijbedrijf dat melk produceert die tot kaas met de oorsprongsbenaming „Chevrotin" wordt verwerkt, mogen geen genetisch gemodificeerde gewassen worden geteeld. Het verbod geldt voor elk gewas dat als voeder aan de dieren op het bedrijf zou kunnen worden verstrekt of dat tot besmetting zou kunnen leiden. De getolereerde drempel is in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving en geldt voor elk bestanddeel van het voeder.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De melkproductie, de bereiding en de rijping van de kazen vinden plaats in het geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

Om de kaas te beschermen en de essentiële eigenschappen ervan wat betreft de korstvorming, de textuur en de geurintensiteit te behouden, wordt „Chevrotin" als gehele kaas verpakt. Deze op het product afgestemde verpakking behelst onder meer een valse bodem in sparrenhout voor ten minste een van de zijden van de kaas. De verpakking vindt plaats in het geografische gebied.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Elke kaas met de oorsprongsbenaming „Chevrotin" wordt verkocht met een individueel etiket waarop de naam van de oorsprongsbenaming is vermeld.
De naam van de oorsprongsbenaming wordt vermeld in tekens waarvan de grootte ten minste 120% bedraagt van de grootte van de andere tekens op het etiket.
Een rond doorschijnend caseïneplaatje bevat de oorsprongsbenaming en het identificatienummer van de producent. Het plaatje wordt bij de vervaardiging op één van de zijden van de kaas aangebracht.
Op het etiket moet het BOB-symbool van de Europese Unie komen te staan. Ook kan het etiket de vermelding „Appellation d'Origine Contrôlée" (beschermde oorsprongsbenaming) bevatten.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Departement Haute-Savoie

Gemeenten die volledig in het betrokken gebied liggen:
Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boëge, Bogève, Bluffy, Bonnevaux,

Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boëge, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boëge, Villaz, Ville-en-Sallaz en Viuz-en-Sallaz.
Gemeenten die gedeeltelijk in het betrokken gebied liggen:
Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz en Viuz-la-Chiésaz.

Departement Savoie

Gemeenten die volledig in het betrokken gebied liggen:
Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giettaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry en Ugine.
Gemeenten die gedeeltelijk in het betrokken gebied liggen:
Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey en Villard-sur-Doron.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Het geografische gebied omvat de bergen in het departement Haute-Savoie, die bestaan uit drie massieven, te weten Chablais, Mont-Blanc en Aravis, en het Bauges-massief in het departement Savoie. Het gebied wordt gekenmerkt door:

- een koud en vochtig klimaat (jaarlijkse neerslag van meer dan 1.200 mm met in de zomer een neerslag van meer dan 60 mm);
- zijn ligging in de bergen (bioklimatologische zone);
- de aanwezigheid van harde kalkafzettingen in het landschap, waardoor de weilanden ook een kalkbodem hebben;
- weidevegetatie met vooral soorten die aan de kenmerken van deze bergzone zijn aangepast.

Het geografische gebied voor de oorsprongsbenaming onderscheidt zich door selectieve weersomstandigheden en een grote verscheidenheid aan biotopen. Daardoor heeft de aanwezige flora/vegetatie een inheems en divers karakter.
Het inheemse karakter van de flora uit zich in een groot percentage (in de onderste regionen van de bergzone) en in de overheersing (boven 1.500 mm) van specifieke soorten (waaronder de veel voorkomende weidegrassen *Poa alpina* en *Festuca violacea*). Tevens zijn er geslachten en families te zien die slechts sporadisch in de naburige vlakten groeien (zoals de gentiaanfamilie).
De bergweiden in het productiegebied van „Chevrotin" hebben een specifieke flora, in de zin dat bepaalde grassen die in de vlakten (bij intensieve benutting) overheersen, er slechts zelden voorkomen, zoals *Lolium perenne* (vanwege het hoogte-effect), terwijl bepaalde tweezaadlobbigen, namelijk *Geranium silvaticum* en *Chaerophyllium hirsutum*, er juist weelderig groeien.
Op de hoger gelegen weiden is de grootste diversiteit aan planten zichtbaar, vooral vanwege de contrasten in de bodem. Tussen verschillende hellingen van eenzelfde berg kan de bodem verschillen, afhankelijk van de duur van de besneeuwing, de plaatselijke moederrotsen, het bergopwaarts liggende deel, de loop van het water over de helling en de standhoek van de rotsen.
Hierdoor vinden de bestanden op eenzelfde stuk grasland dikwijls een grote variëteit op het gebied van milieu en begroeiing, van kalkminnend tot zuurminnend en van droogteminnend tot vers.

Menselijke factoren

De combinatie klimaat-geologisch milieu verleent aan het gebied een belangrijk voederpotentieel dat invloed heeft op de regionale economie, die hoofdzakelijk is gebaseerd op landbouwsystemen waarin de exploitatie van gras, de veeteelt en vooral de melkproductie centraal staan.

In de loop der eeuwen hebben de mensen een landbouw- en herderssysteem opgezet waarbij gedurende ten minste vijf maanden beweiding plaatsvindt, deels op de hoger gelegen weilanden, en waarbij de dieren s winters vooral hooi krijgen.
Dit berggebied is de favoriete plek van het Alpine-ras, waartoe de zogenaamde „chèvres des Savoie" behoren, die dankzij hun robuuste gestel de exploitatie van deze moeilijke omgeving mogelijk maken. Daarbij is hun melk zeer geschikt om tot kaas te worden verwerkt.
In dit verband was het fokken van geiten zeer lange tijd een aanvullende bron van inkomsten voor de gezinnen in de streek, naast de runderteelt. De producten die daaruit voortvloeiden (melk, kaas, vlees), waren bestemd voor consumptie binnen het gezin.
Reeds in de achttiende eeuw bestonden er in de streek documenten waarin gewag werd gemaakt van een kaas met de naam „Chevrotin".
De belangrijkste getuigenissen zijn de pachtovereenkomsten op grond waarvan de landbouwer („alpagiste") heel vaak zijn schulden diende te voldoen in de vorm van kaas. In die context komt de naam „Chevrotin" regelmatig voor.
De kennis van het kaas maken werd van generatie op generatie overgedragen (bereiding met warme melk, onmiddellijk na het melken of na maximaal 14 uur bij een minimumtemperatuur van 10 °C, licht opwarmen in de tobbe, voorrijping en wassen).

5.2. Specificiteit van het product

Binnen de familie van de geitenkazen onderscheidt „Chevrotin" zich doordat hij snel coaguleert en een gewassen korst heeft.
„Chevrotin" is een kaas met een geperste niet-gekookte zuivel, met gewassen korst, verkregen uit volle rauwe geitenmelk en uitsluitend op de boerderij bereid.
„Chevrotin" heeft een dunne, enigszins lichtroze korst die geheel of gedeeltelijk met een fijn wit laagje is bedekt. Het zuivel is soepel en smeuïg en kan een hardere kern en kleine gaatjes hebben. Het is roomkleurig, licht gezouten en heeft een geitensmaak.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het geografische gebied ligt in de noordelijke Kalk-Vooralpen en kent vanwege de rechtstreekse blootstelling aan de westelijke stroming een overvloedige regenval. Dankzij al dit water en de betrekkelijk gematigde hoogte gedijen graslanden en bossen goed in het gebied.
De wijze waarop de geitenbestanden worden gehouden, leidt tot extensieve benutting van de natuurlijke rijkdommen, waardoor de diversiteit van deze alpenflora wordt bevorderd, wat tot uitdrukking komt in de aromatische kenmerken van de kaas.
De technologie die voor de bereiding van „Chevrotin" wordt gebruikt, lijkt veel op de technologie die in de streek voor de bereiding van kazen uit koemelk wordt gebruikt. Dit kan worden verklaard door het feit dat de fokkerijen (van runderen en geiten) in het geografische gebied dicht bij elkaar liggen.
Doordat de uitsluitend op de boerderij vervaardigde „Chevrotin" wordt bereid uit rauwe melk die vóór het stremmen niet is bewerkt, blijft de eigen flora van de melk, met name de melk- en oppervlaktef-lora, behouden.
Mede dankzij de kennis die iedere producent van elke belangrijke productiefase heeft (bereiding met warme melk, onmiddellijk na het melken of na maximaal 14 uur bij een minimumtemperatuur van 10 °C, licht opwarmen in de tobbe, voorrijping en wassen) komen de fysisch-chemische eigenschappen van de melk (mineralenbalans, behoud van vetten) en de in de melk aanwezige melkflora tot hun recht.
De microflora en vooral het geotrichum candidum verschaffen „Chevrotin" niet alleen zijn specifieke uiterlijk maar dragen ook voor een belangrijk deel bij aan de ontwikkeling van het zuivel. Deze flora heeft dus grote invloed op de kwaliteit van de kazen, zowel wat het uiterlijk als wat de (soepele en smeuïge) textuur en de smaak betreft. Het is de enige permanente flora aan het oppervlak van „Chevrotin" en zij is verantwoordelijk voor het karakteristieke fijne witte „bloem". De kaas is licht van gewicht en klein van omvang; hij hoeft slechts kort te rijpen en heeft een dunne korst.
Opeenvolgende generaties landbouwers hebben, soms proefondervindelijk, een specifieke microflora geselecteerd die is aangepast aan zowel het microklimaat van de natuurlijke omgeving als de methode van kaasbereiding.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([4]))
https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChevrotin.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.



([4]) Zie voetnoot 3.

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2014/C 468/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

EG-nummer: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

BGA (X) BOB ()

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☒ Geografisch gebied
☐ Bewijs van de oorsprong
☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☐ Nationale eisen
☐ Overige (nader aan te geven)

2. Aard van de wijziging(en)

☐Wijziging van het enige document of de samenvatting
☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

3.1. Beschrijving van het product

De lijst met de variëteitengroepen is gewijzigd. Hierin is de Pink-groep opgenomen, die in de beschreven bodem- en klimaatomstandigheden dezelfde kenmerken heeft als het landbouwproduct waarop de bescherming betrekking heeft („Maçã de Alcobaça”).
NET als de andere variëteitengroepen in dit productdossier vertoont ook de in het geografische gebied verkregen Pink-groep de specifieke onderscheidende kenmerken (aroma en zoetzure smaak).
Het evenwicht tussen zoet en zuur ligt tevens ten grondslag aan de beschreven sterke frisheid en hoge mate van sappigheid, de onderscheidende kenmerken van de variëteitengroepen van „Maçã de Alcobaça”, waaronder de Pink-groep. Deze kenmerken zijn te danken aan de bijzondere temperatuur en vochtigheidsgraad, die verband houden met de nabijheid van de zee en de natuurlijke grens die wordt gevormd door de bergketen Aire-Candeeiros-Montejunto, die zich in noord-zuidrichting langs de oceaan uitstrekt.
Andere kwalitatieve en organoleptische kenmerken worden eveneens als kenmerkend voor de Pink-groep beschouwd en kunnen eveneens in verband worden gebracht met de bijzondere ecologische omstandigheden van het geografische gebied. Vermeldenswaard in dit verband zijn met name de uitstekende consistentie en knapperige textuur van het vruchtvlees, de intensiteit van de kenmerkende



roze kleur, het intense aroma, de lichte, uitgesproken vlekken of lenticellen en de aanwezigheid van donker dons in de steelholte.
De variëteiten van de Pink-groep kunnen zich goed aanpassen aan het geografische gebied, waar zij een goede productiviteit bieden.
Met het oog op de nieuwe eisen van de consument kan het product niet alleen als vers fruit in de handel worden gebracht, maar ook in de vorm van gehele vruchten, al dan niet geschild, en partjes, al dan niet geschild, waarbij het schillen en snijden volgens fysieke methoden plaatsvindt.

3.2. Geografisch gebied

Uitbreiding met de „concelhos” (gemeenten) Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha en Leiria, gezien:
– de feitelijke bodem- en klimaatomstandigheden, die te vergelijken zijn met die in het gebied dat historisch wordt aangeduid als „Coutos de Alcobaça” en het thans voorgestelde afgebakende geografische gebied;
– het feit dat de appelboomgaarden daar dezelfde kenmerken hebben;
– het feit dat de verkregen appels over kwalitatieve eigenschappen beschikken die overeenkomen met de kenmerken zoals beschreven in het productdossier van de BGA „Maçã de Alcobaça”.

De voornaamste chemische en organoleptische kenmerken van „Maçã de Alcobaça” zijn het resultaat van de bijzondere omgevingsomstandigheden van het geografische gebied waar deze appels worden geproduceerd. Het gebied ligt namelijk niet ver van zee en van de natuurlijke grens die wordt gevormd door de bergketen Aire-Candeeiros-Montejunto, die zich in noord-zuidrichting langs de oceaan uitstrekt.
Deze opvallende bergketen verbindt de „serras” van Aire, Candeeiros en Montejunto langs een lijn die vrijwel parallel aan zee loopt en die het productiegebied van „Maçã de Alcobaça” scheidt van alle omringende geografische gebieden.
Bovendien monden bijna alle bekkens van de rivieren en beken die in het geografische gebied stromen, uit in de zee, wat ook een verschil maakt. In het noorden stromen zij naar het Mondego-bekken en in het oosten naar dat van de Taag.
In geologisch opzicht zij erop gewezen dat het geografische gebied van „Maçã de Alcobaça” een breuklijn volgt die van noord naar zuid loopt (en die samenvalt met de waterscheiding), waar formaties uit het Jura overheersen.
In geen enkele andere regio in Portugal is een combinatie van orografie en Atlantische invloed met kenmerken zoals in het afgebakende geografische gebied van „Maçã de Alcobaça” te vinden.
De nabijheid van de zee, de bergketen, de bewolkingsgraad, de mist, de ochtendnevel, de nachtelijke dauw, het aantal uren zon, de vochtigheidsgraad en de bodem vormen hier een unieke combinatie waardoor het geografische gebied zich niet alleen onderscheidt van de rest van het land, maar ook van de omringende regio’s. Al deze factoren tezamen, en niet slechts één of een deel daarvan, werken in op de BGA „Maçã de Alcobaça” en geven deze de specifieke, erkende kenmerken.

3.3. Etikettering

Ongeacht de wijze waarop het product in de handel wordt gepresenteerd, moeten de vermelding „Maçã de Alcobaça”, BGA of „Maçã de Alcobaça”, beschermde geografische aanduiding, en het logo van „Maçã de Alcobaça” op het etiket worden aangebracht.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van andbouwproducten en levensmiddelen(3)

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

EG-nummer: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Maçã de Alcobaça”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Vruchten van de variëteiten Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reinette en Pink die zijn verkregen in het afgebakende geografische gebied, worden gekenmerkt door een vaste consistentie en een goede knapperigheid. Zij hebben tevens een hoog suiker- en zuurgehalte, wat de appels een zoetzure smaak en een intens aroma geeft.
Uit de waarden die zijn verkregen in het kader van een studie naar de voedings- en functionele kenmerken van bepaalde variëteiten „Maçã de Alcobaça" (tabel 1 – Almeida en Pintado, 2008) blijkt dat de totale zuurgraad van de appels hoog is. Dit is zonder twijfel een essentiële factor voor het evenwicht tussen suikers en zuren, waardoor „Maçã de Alcobaça" zijn specifieke aroma en typische zoetzure smaak krijgt waarmee deze appels zich van andere appels onderscheiden.

Tabel 1. Gehalte in water oplosbare vaste stoffen en titreerbare zuurgraad van de geanalyseerde appelcultivars

Gemiddelde waarden voor de verschillende appelvariëteiten	In water oplosbare vaste stoffen (g/100 g)	Titreerbare zuurgraad (g malaat/100 g)
	10,2-15,3	0,2-0,76

Bron: Domingos Almeida en Manuela Pintado, 2008. Beschrijving van de voedings- en functionele kenmerken van de „Maçã de Alcobaça"-variëteiten. Project Agro 937

Ook andere kwalitatieve en organoleptische kenmerken worden als specifiek beschouwd en kunnen in verband worden gebracht met de bijzondere ecologische omstandigheden van het gebied waar „Maçã de Alcobaça" wordt geproduceerd. Vermeldenswaard in dit verband zijn de uitstekende consistentie en de knapperige textuur van het vruchtvlees, de intensiteit van de kenmerkende rode kleur bij de groepen van rode en tweekleurige vruchten, het intense aroma, de lichte, uitgesproken vlekken of lenticellen en de aanwezigheid van donkere ruwschilligheid in de steelholte.
„Maçã de Alcobaça" wordt als volgt in de verkoop aangeboden:
a) als gehele vrucht, al dan niet geschild, en
b) in partjes, al dan niet geschild.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Niet van toepassing.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Niet van toepassing.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiefasen, met name de stappen van de methoden voor het verkrijgen van „Maçã de Alcobaça" en de aanplanting in de appelboomgaard tot het oogsten van de vruchten, vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.6.Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

De appels worden geplukt wanneer zij een mate van rijpheid hebben bereikt waarmee zij kunnen doorrijpen en op gepaste wijze gekoeld kunnen worden bewaard. Het verpakken van de appels vindt verspreid in de tijd plaats, afhankelijk van het moment waarop de appels zijn geplukt en het moment waarop zij de fruitcentrale zijn binnengekomen. Alle handelingen en registraties waarmee het product tot aan de oorsprong kan worden getraceerd, worden gecontroleerd.
Voor alle aanbiedingsvormen gelden dezelfde eisen als voor verse appels, met uitzondering van eisen inzake grootte en categorie.
Door het wassen, snijden en verpakken mogen de kenmerken van verse „Maçã de Alcobaça" niet veranderen. Geschilde en/of in partjes gesneden appels die niet aan de verplichte productkenmerken voldoen, worden afgekeurd. De vrucht wordt zonder insnijdingen in zijn geheel gewassen. Zo blijven de kenmerken van het verse product behouden.

Ter voorkoming van oxidatie moeten de appels in een gekoelde omgeving worden geschild en/of gesneden en verpakt. De appels moeten afgesloten worden verpakt in een specifieke folie die gasuitwisseling met de externe omgeving voorkomt en waarin een andere atmosfeer heerst dan die van de omgeving, te weten een zuurstofarme atmosfeer. Na afloop van deze verschillende stappen moet het product ook in een gekoelde omgeving worden verpakt, bewaard en vervoerd.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Naast de vermeldingen die op grond van algemene wetgeving zijn vereist, moet het volgende op het etiket worden aangebracht:

a) de vermelding „Maçã de Alcobaça”, BGA of „Maçã de Alcobaça”, beschermde geografische aanduiding;

b) het hieronder weergegeven logo van „Maçã de Alcobaça”:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied bestaat uit de volgende bestuurseenheden: de „concelhos” (gemeenten) Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior en Torres Vedras.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het gebied waar „Maçã de Alcobaça” wordt geproduceerd, ligt tussen de zee en de Serra dos Candeeiros. Er heerst een zeer bijzonder microklimaat dat specifiek is voor deze regio. Daarnaast is er een goede bodemgesteldheid voor het telen van gewassen. Dankzij deze omstandigheden hebben de appels een excellente oganoleptische kwaliteit, met specifieke kenmerken waarmee zij zich onderscheiden van appels uit andere gebieden.
Gezien de fysiografische heterogeniteit van het afgebakende geografische gebied vormen de verschillen in microklimaat ten opzichte van de omringende gebieden de doorslaggevende factor waarmee het verschil in gedrag van de desbetreffende variëteiten appelbomen kan worden verklaard. Vanwege de nabijheid van de Atlantische Oceaan ligt de luchttemperatuur overdag gemiddeld rond de 15 °C. De jaarlijkse gemiddelde totale neerslag schommelt tussen 600 mm en 900 mm aan de voet van het massief van de Serra dos Candeeiros, in het district Alcobaça. De vochtigheidsgraad wordt beïnvloed door de nabijheid van de zee en de overheersende winden uit het noorden/noordwesten; over een jaar gemeten ligt deze rond de 80%. Ondanks de invloed van de Middellandse Zee is het gemiddeld aantal uren zon, tussen 2400 en 2500, niet extreem hoog, als gevolg van de specifieke bewolking in het gebied.
Het verschil in gedrag van de betrokken variëteiten appelbomen en hun groeiprestaties in dit geografische gebied berusten hoofdzakelijk op de klimaatverschillen ten opzichte van omringende gebieden.

5.2. Specificiteit van het product

De appels van de beschreven variëteiten die zijn verkregen in het afgebakende geografische gebied, worden voornamelijk gekenmerkt door een vaste consistentie en een goede knapperigheid. Zij hebben tevens een hoog suiker- en zuurgehalte, wat de appels een specifieke zoetzure smaak en een intens aroma geeft.
In vergelijking met de referentiewaarden voor appels die zijn gepubliceerd in de voedingsschalen van het Ricardo Jorge-instituut (tabel 2 – INSA, 2006), komt uit de gemiddelde waarden die zijn gevonden in het onderzoek naar de voedings- en functionele kenmerken van bepaalde variëteiten van „Maçã de Alcobaça” (tabel 1 – Almeida en Pintado, 2008) een duidelijk verschil in de totale zuurgraad (bijna het dubbele) naar voren.

Tabel 2. Nutritionele samenstelling van de appel

Appel	Energie (kcal/ 100 g)	Waterge- halte (g/100 g)	Voedingsvezels (g/100 g)	Koolhydraten (g/100 g)	Organische zuren (g/100 g)	Proteïnen (g/100 g)	Vetten (g/100 g)	Minerale stoffen (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Bron: INSA (2006)

Het onderzoek naar de voedings- en functionele kenmerken van de „Maçã de Alcobaça”-variëteiten laat naast de resultaten voor andere kenmerken ook de nutritionele samenstelling van „Maçã de Alcobaça” zien (tabel 3). Uit de analyse van de gegevens in tabel 3 komt naar voren dat de gehalten aan koolhydraten en proteïnen van het gemiddelde van de „Maçã de Alcobaça”-variëteiten hoger zijn dan de gemiddelde waarden voor appels in het algemeen die worden vermeld in de tabel van de samenstelling van levensmiddelen zoals gepubliceerd door het Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (Portugees Nationaal instituut voor de gezondheid) (tabel 1 – INSA, 2006).

Tabel 3. Nutritionele samenstelling van bepaalde „Maçã de Alcobaça”-variëteiten. De aangegeven waarden gelden voor het versgewicht van het eetbare gedeelte van de vrucht (schil en vruchtvlees)

Gemiddelde voor variëteiten	Energie (kcal/ 100 g)	Watergehalte (g/100 g)	Voedingvezels (g/100 g)	Koolhydraten (g/100 g)	Proteïnen (g/100 g)	Vetten (g/100 g)	Minerale stoffen (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Bron: Domingos Almeida en Manuela Pintado, 2008. Beschrijving van de voedings- en functionele kenmerken van de „Maçã de Alcobaça”-variëteiten. Project Agro 937

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Los van genetische (Iglesias e.a., 2008, 2012) en ecofysiologische (Gonzalez-Talice e.a., 2013) factoren moet nadrukkelijk worden gewezen op de invloed van milieuomstandigheden, met name temperatuur en vochtigheid, op de ontwikkeling van de kwalitatieve en organoleptische kenmerken van „Maçã de Alcobaça”, vooral voor het aroma en de kleuring.
De bijzondere temperatuur en vochtigheidsgraad, gevolg van de nabijheid van de zee en de bergketen Aire-Candeeiros-Montejunto, die zich in noord-zuidrichting langs de oceaan uitstrekt, hebben een doorslaggevende invloed op de nutritionele samenstelling van „Maçã de Alcobaça”. Deze appels onderscheiden zich door hun hoge mate van frisheid en sappigheid duidelijk van andere appels.
De erkenning voor deze appels via de geografische aanduiding „Alcobaça” en de daaruit voortvloeiende bescherming, zijn dus niet alleen gerechtvaardigd door de objectief betere kwaliteit van de appels die in het geografische gebied worden verkregen, maar ook door de grote faam die deze naam al eeuwenlang op de markt geniet.
Het gebied waar „Maçã de Alcobaça” wordt geproduceerd, staat al eeuwen bekend als „Coutos de Alcobaça”. De aanvankelijke afbakening van de Coutos de Alcobaça is voornamelijk het resultaat van historische politieke factoren (12e en 13e eeuw), maar uit diverse historische gegevens blijkt dat de regio zich eigenlijk verder naar het zuiden uitstrekte.
Zo hebben monniken teeltarealen ingezet die overeenkomen met de gebieden waar op dit moment de appels worden geproduceerd.
De teelt van fruit, met name appels, begon toen toe te nemen. Toen banketproducten nog weinig ontwikkeld waren, werden appels bij copieuze maaltijden als nagerecht geserveerd. Volgens Vieira Natividade „hebben monniken altijd grote aandacht aan de teelt van fruit besteed”.
De organoleptische kwalitatieve eigenschappen van appels uit Alcobaça begonnen zich al vroeg af te tekenen. „[Deze appel] heeft een aantal kenmerken die hem een aparte status geven: een geleidelijke overgang van zoet naar zuur, langs een uitgebreid scala aan variëteiten, een heerlijke geur, een betoverende kleur…” (Natividade, V.; 1912 – Frutas d’Alcobaça)
Vieira Natividade vermeldt ook nog het volgende: „Deze teelt was zo wijdverbreid dat in Alcobaça ook vandaag de dag nog met „fruit” eigenlijk „appel” en met „boomgaard” eigenlijk „appelboomgaard” wordt bedoeld.”

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006(4))
http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
(3) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.



([4]) Zie voetnoot 3.